

～かけがえのない 大切なひと時を～

【乾杯】

モエ・エ・シャンドン

※ノンアルコールスパークリングもございます

【 秋保の贈り物 】

青菜と菊花白和え 松茸 フィンガーライム

蛸柔煮 大根スープ煮 落唐墨香煎 紅ズワイ蟹餡

かぼちゃとレーズンのカステラ 焼き栗 トマトの檸檬煮

子持ち鮎甘露煮 山葵茗荷 ジャがいも楓

栄螺のエスカルゴバター 焼き茄子揚げ浸し 生姜 糸鰹唐辛子

【 三陸の幸 彩り 】

鮪 サーモン 平目 雲丹ジュレ 牡丹海老

バーニャカウダのディップ 黄身醤油

【 大地と海の恵み 】

黒毛和牛と大蛤の菊花鍋 レタス 仙台麩 きの子

豆乳塩麴仕立て コラーゲン入り

【 蓋 物 】

気仙沼産 鱻鰯茶碗蒸し 枸杞の実

【 メイン 】

日高見牛ステーキ グリル野菜 かぼちゃのアーチ

丸ごと檸檬の摺りおろし 葉山葵のジェノベーゼ

【 握り 梅の香り 】

鮪 炙り秋刀魚 ズワイ蟹 大根ブルーベリー漬け

アボカド いくら 雲丹

【 吸い物替わり 】

白石うーめん 錦糸玉子 三色胡麻 とろろ昆布

【 本日のデザート 】

パティシエのかぼちゃプリン クリーム ラズベリー

南瓜種 果物

Rantei resort

総料理長 相田 賢治

～かけがえのない 大切なひと時を～

【乾杯】

モエ・エ・シャンドン

※ノンアルコールスパークリングもございます

【 秋保の贈り物 】

青菜と菊花白和え 松茸 フィンガーライム

蛸柔煮 大根スープ煮 落唐墨香煎 紅ズワイ蟹餡

かぼちゃとレーズンのカステラ 焼き栗 トマトの檸檬煮

子持ち鮎甘露煮 山葵茗荷 ジャがいも楓

栄螺のエスカルゴバター 焼き茄子揚げ浸し 生姜 糸鰹唐辛子

【 三陸の幸 彩り 】

鮪 サーモン 平目 雲丹ジュレ 牡丹海老

バーニャカウダのディップ 黄身醤油

【 大地と海の恵み 】

黒毛和牛と大蛤の菊花鍋 レタス 仙台麩 きの子

豆乳塩麴仕立て コラーゲン入り

【 蓋 物 】

気仙沼産 鱻鰯茶碗蒸し 枸杞の実

【 メイン 】

日高見牛ステーキ グリル野菜 かぼちゃのアーチ

丸ごと檸檬の摺りおろし 葉山葵のジェノベーゼ

【 握り 梅の香り 】

鮪 炙り秋刀魚 ズワイ蟹 大根ブルーベリー漬け

アボカド いくら 雲丹

【 吸い物替わり 】

白石うーめん 錦糸玉子 三色胡麻 とろろ昆布

【 本日のデザート 】

パティシエのかぼちゃプリン クリーム ラズベリー

南瓜種 果物

Rantei resort

総料理長 相田 賢治